

Dalla parte del barman Luca Anastasio: Madrid e la rivoluzione mixata

luca-anastasio3-0f3fc5d8

Il barman [Luca Anastasio](#), classe 1980, gestisce con successo i quattro bar del nuovissimo [Platea di Madrid](#), un ex teatro convertito in un paradiso del food&beverage, costato oltre 60 milioni di euro, sviluppato su quattro livelli e quasi 6 mila metri quadrati. Il suo segreto? Ingredienti freschi, prodotti di qualità e...

[embed width="560"]http://youtu.be/yMUpnnsW6ng[/embed]

[caption id="attachment_36633" align="alignright" width="242"][SHERRY&MINT JULEP](#)
SHERRY&MINT JULEP[/caption]

Volete saperne di più? In attesa del tutorial per imparare a preparare il suo *SHERRY&MINT JULEP*, guardate la video intervista esclusiva di MixerPlanet.

Giornalista freelance, [Nicole Cavazzuti](#) scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero*, *Gioia*, *Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

Per parlare di bar, ecco **Dalla parte del barman**, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire agli appassionati i migliori locali in tutta Italia.

Le puntate precedenti:

[Diego Ferrari: Cocktail Art quando l'arte racconta la mixability](#)

[Dalla parte del barman... Massimo Stronati: Video tutorial. Il Mezcal Perfect Manhattan](#)

[Dalla parte del barman... Nino Siciliano: «Ospitalità e semplicità vincono sempre»](#)

